DÖNNHOFF

2025

DÖNNHOFF CHARDONNAY -S-

trocken

FASS-NR. 2516

Gewachsen in unseren besten Lagen um Bad Kreuznach.

Alter der Reben ca. 45 Jahre

Ertrag ca. 35 hl/ha

100% selektive Handlese



Die Chardonnay Trauben für diesen Wein stammen von den ältesten Reben aus unseren besten Bad Kreuznacher Burgunder Lagen.
Nach einer selektiven Handlese wird der Most im klassischen Stückfass des Spitzenküfers Hösch vergoren und reift danach noch 8 Monate auf der Vollhefe. Die neuen Stückfässer, aus deutscher Eiche, verleihen dem Wein zusätzliche Komplexität und Tiefe. Das Ergebnis ist ein schlanker, aber gleichzeitig kraftvoll würziger Wein mit einer eleganten Säurestruktur. Er eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter und besitzt ein großes Lagerpotenzial.
Informationen zu Nährwerten und Zutaten

Alk. 13 % Vol.



VDP.WEINGUT

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/